

豆乳を二段階で加熱すると豆腐が変わる —新・食感 ぷるぷる豆腐の製法と利用—

技術の特徴

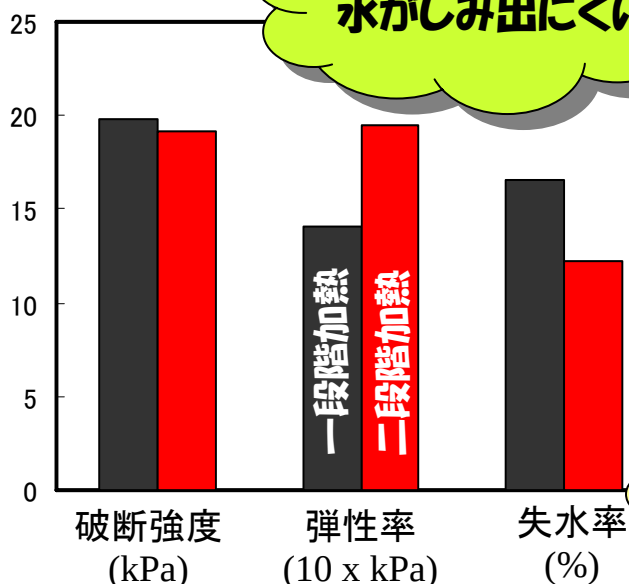
通常は100℃で5分加熱
します（一段階加熱）



大豆蛋白質の変性温度に着目して
75℃10分→100℃5分の
二段階で加熱して豆腐を作りました

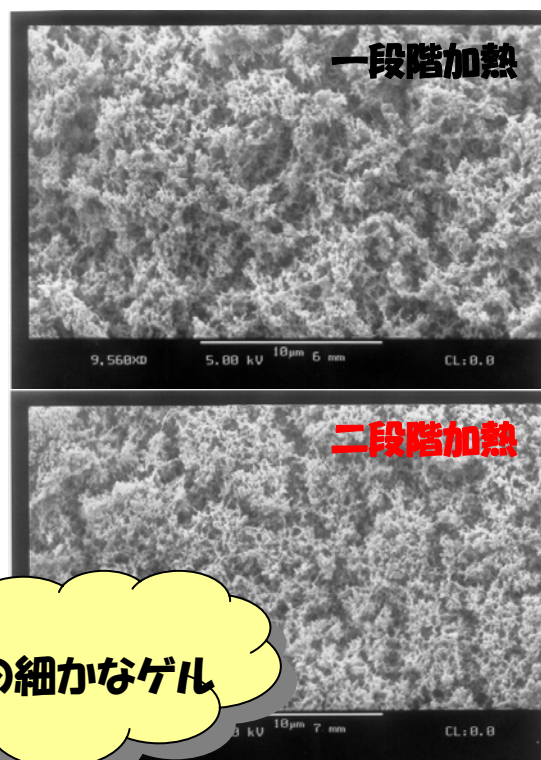
大豆 → 豆乳 → **加熱** → 凝固 → 豆腐

研究の内容



歯ごたえがあって
水がしみ出にくい

充填豆腐の物理特性



きめの細かなゲル

豆腐ゲルの構造

今後の展開

- ・豆腐の歩留まりを上げる
- ・豆腐加工適性に劣る大豆の利用
- ・冷奴、炒め物用など用途別豆腐の提案

参 考

- ・辰巳英三ら (2005) 食品科学工学会 第53回大会